



INSTANT TEXTRA® 32196300

L'amidon modifié INSTANT TEXTRA® est fait à partir de tapioca, et est soluble dans l'eau froide. Dans les systèmes liquides ou semi-solides, ce produit au goût fade présente des propriétés semblables à l'huile et procure une clarté et un lustre supérieurs par rapport aux amidons pré-gélatinisés traditionnels, ainsi qu'une stabilité gélifiante exceptionnelle suivant la réfrigération. Dans les systèmes peu humides, il contribue plutôt au croquant des aliments. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE® d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	10,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	4,5	7,5
Viscosité (CML-M404H)		
Pointe d'hydratation, MVU	350	850

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% dans un tamis de 100 mesh U.S.S.	> 80
% dans un tamis de 200 mesh U.S.S.	> 50

Normes microbiologiques

L'analyse initiale est effectuée à partir d'un seul échantillon composite par rapport à une valeur limite de m. Lorsque le résultat obtenu dépasse la valeur m, la méthode d'échantillonnage à trois volets pour acceptation présentée ci-dessous est alors utilisée.

	n	c	m	M
Dén. sur plaque/g	5	3	1 000	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	10	100

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	357
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	<0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	11
Glucides (total), g	89,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	<0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,0
Protéines, g	0,3
Vitamin D, mcg	0
Calcium mg	10
Fer, mg	<0,2*
Potassium, mg	<12*
Cendres, g	<0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié INSTANT TEXTRA® est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. Le produit doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatisées.

Durée de conservation

L'amidon modifié INSTANT TEXTRA® doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Tapioca
N° CAS	9049-76-7

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII
Étiquetage Féculé de manioc modifiée

Caractéristiques et avantages

Systèmes très humides :

1. Rehausse l'onctuosité en bouche.
2. Augmente la viscosité.
3. Reste stable dans les solutions à basses températures et ne gélifie pas comme les amidons conventionnels.
4. Procure de la lubrification.
5. Procure une texture qui enrobe le palais.
6. Procure une saveur franche.
7. Permet l'obtention d'une texture lisse et fluide, avec une pointe de cohésivité lorsqu'utilisé en grande quantité.
8. Résiste aux milieux acides, à la chaleur et à un cisaillement modéré.

Systèmes peu humides :

1. Est aussitôt fonctionnel lorsqu'il est d'abord mélangé à sec puis incorporé à de l'eau avec une bonne agitation.
 2. Pré-gélatinisé, il ne nécessite pas de cuisson avant ou pendant la mise en forme, dans les produits de collation cuits au four.
 3. Rend les aliments plus croquants, même les craquelins minces.
 4. Son goût fade laisse une place franche à toute une gamme de saveurs.
- Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE® d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Date d'entrée en vigueur: Le 20 octobre 2022

Date de la prochaine révision: Le 20 octobre 2025

Les informations présentées ci-dessus vous sont offertes uniquement à des fins d'examen, de recherche et de vérification indépendante. C'est à vous de décider si vous utiliserez ou non ces informations, et de quelle façon. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion n'offrent aucune garantie quant à l'exactitude ou à l'exhaustivité des renseignements présentés ci-dessus ou quant à la pertinence de leurs produits pour l'utilisation précise que vous prévoyez en faire. De plus, Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute garantie explicite ou implicite d'absence de contrefaçon, de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute responsabilité relativement aux préjudices ou aux dommages découlant de ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION sont des marques de commerce du groupe de sociétés Ingredion. Tous droits réservés. Tout le contenu est protégé par le droit d'auteur © 2022.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca